

## Équipements de transformation : conditionnement, abattage, stockage, découpe

**Les ateliers avicoles se limitent le plus souvent, à l'activité d'élevage : le conditionnement pour les œufs à consommer, l'abattage et le stockage à la ferme sont peu répandus. L'activité d'abattage, de découpage et de stockage reste traditionnelle dans les exploitations de gavage des canards et des oies.**

### Les œufs à consommer sont conditionnés dans une exploitation de ponte sur quatre

Un peu plus d'un quart des exploitations de production d'œufs de consommation est équipé de matériel de conditionnement automatique des œufs, avec calibreuse, soit un peu plus de 530 équipements. Ces exploitations ont une capacité de production moyenne de l'ordre de 42 000 pondeuses, nettement supérieure à celle des autres élevages (2,4 fois plus importante).

Le mode de production intensif est fortement associé aux équipements de conditionnement des œufs : ils sont beaucoup plus courants dans les élevages de pondeuses en cage (44 % des exploitations correspondant à la moitié des capacités en pondeuses) que dans les élevages de pondeuses au sol (27 % des exploitations et un peu plus d'un tiers des capacités) et les élevages de pondeuses avec parcours (12 % des exploitations et 11 % des capacités).

Tableau III-1  
**Un quart des exploitations conditionnent leurs œufs**

Équipements automatiques de conditionnement des œufs à consommer

2004	Exploitations en %	Capacité en pondeuses	Capacité moyenne en pondeuses
Équipement de conditionnement :			
- Présence	26,1	45,5	42 144
- Absence	73,9	54,5	17 845
<b>Ensemble 48 départements</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>24 182</b>

Champ : exploitations de production d'œufs de consommation.  
Source : Agreste – Enquête aviculture 2004

Tableau III-2

### Les œufs sont conditionnés surtout dans les élevages de pondeuses en cage

Équipements automatiques de conditionnement des œufs à consommer selon le mode d'élevage des pondeuses

2004	Pondeuses en cage			Pondeuses au sol			Pondeuses sur parcours		
	Exploitations en %	Capacité* en %	Capacité* moyenne	Exploitations en %	Capacité* en %	Capacité* moyenne	Exploitations en %	Capacité* en %	Capacité* moyenne
Équipement de conditionnement :									
- Présence	43,9	52,1	54 954	27,4	36,9	26 130	11,9	11,3	6 214
- Absence	56,1	47,9	39 487	72,6	63,1	16 816	88,1	88,7	6 567
<b>Ensemble 48 départements</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>46 272</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>19 365</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>6 525</b>
<b>Ensemble*</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>

\* capacité mesurée en nombre de pondeuses.

Champ : exploitations de production d'œufs de consommation.

Source : Agreste – Enquête aviculture 2004

Dans les régions fortement productrices de Bretagne et des Pays de la Loire, le taux d'équipement en matériel de conditionnement des œufs à consommer est relativement modeste : 18 et 24 % et les unités concernées sont plutôt petites car les exploitations regroupent seulement un bon tiers des poudeuses. Le matériel de conditionnement est plus fréquent dans les régions Aquitaine (37 %) et Picardie (31 %) ainsi que Nord-Pas-de-Calais où les unités équipées sont plus grandes que dans le grand Ouest : il y a beaucoup moins d'unités productrices mais elles concentrent plus des deux tiers (Aquitaine) sinon les trois quarts des poudeuses.

### Production « chair » et « gras » : près d'une exploitation sur cinq est équipée pour l'abattage

Parmi les exploitations produisant des volailles de chair ou du foie gras (ou les deux) 17 % disposent d'équipements d'abattage, soit environ 3 300 unités. Trois types d'installation pouvaient coexister jusqu'à présent : les salles d'abattage agréées CEE, les salles d'abattage bénéficiant d'un agrément national et les tueries, de plus petite taille, recensées par la Direction des services vétérinaires (D.S.V.). Fin 2004, les salles d'abattage agréées CEE étaient les installations les plus courantes (40 %), suivies par les tueries recensées par la D.S.V. (29 %) et les salles d'abattage avec agrément national (21 %). À partir de la fin de l'année 2006, l'agrément national ne sera plus reconnu, et seules les salles d'abat-

tage agréées CEE et les tueries seront des installations légales. Les salles d'abattage agréées CEE étaient estimées fin 2004 appartenir à environ 1 150 exploitations dans les 48 départements de l'enquête, les tueries recensées DSV se trouvaient dans environ 830 élevages, les salles d'abattage avec agrément national atteignaient près de 600 exploitations et un peu plus de 300 élevages disposaient d'un autre type d'équipement d'abattage.

Tableau III-3

### Les élevages de Bretagne ou des Pays de la Loire conditionnent leurs œufs à la ferme moins souvent que dans le Nord

Équipements automatiques de conditionnement des œufs à consommer selon la région

2004	Le conditionnement des œufs à la ferme concerne...		Tous élevages pour la ponte	
	Exploitations En %	Capacité en poudeuses En %	Nombre total des exploitations	Millions d'œufs pondus au total
Centre	60,3	71,0	108	406
Aquitaine	36,6	69,6	86	360
Picardie	30,9	72,7	118	625
Nord-Pas-de-Calais	25,2	79,1	195	448
Bretagne	23,6	38,7	738	5 770
Rhône-Alpes (1)	19,5	37,3	1 120	283
Pays de la Loire	17,7	27,0	272	1 080

Note (1) : sauf départements Savoie et Haute-Savoie 73 et 74.

Champ : exploitations de production d'œufs de consommation.

Source : Agreste – Enquête aviculture 2004

En %

Tableau III-4  
17 % des élevages de volailles équipés pour l'abattage à la ferme

Filières chair et gras : équipements d'abattage à la ferme

2004	Exploitations chair et gras	Exploitations avec salle d'abattage
• Pas de salle d'abattage	83,5	–
- Salle d'abattage agréée CEE	6,6	39,9
- Tuerie recensée DSV	4,8	28,9
- Salle d'abattage agrément national	3,3	20,6
- Autre salle d'abattage	1,8	10,6
<b>Ensemble 48 départements</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>

Champ : exploitations de volailles de chair et d'élevage de palmipèdes gras.

Source : Agreste – Enquête aviculture 2004

En %

Tableau III-5  
Pas d'abattage à la ferme sans stockage en chambre froide

Filières chair et gras : équipement en chambre froide

2004	Exploitations chair et gras	Exploitations équipées d'une chambre froide <sup>1</sup>
• Pas de salle d'abattage ni stockage	83,5	–
- Chambre froide destinée au ressuyage et à la conservation	9,1	55,3
- Chambre froide destinée exclusivement au ressuyage	5,6	34,0
- Chambre froide destinée exclusivement à la conservation	1,8	10,7
<b>Ensemble 48 départements</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>

1. Certaines exploitations peuvent disposer de plusieurs chambres froides.

Champ : exploitations de volailles de chair et d'élevage de palmipèdes gras.

Source : Agreste – Enquête aviculture 2004

Tableau III-6

### 70 % des salles d'abattage\* de volailles sont en Aquitaine et Midi-Pyrénées

Filières chair et gras : répartition régionale des équipements d'abattage à la ferme

#### Salles d'abattages agréées CEE

2004	Nombre	En %
Aquitaine	587	50,8
Midi-Pyrénées	480	41,5
Bretagne	21	1,8
Rhône-Alpes	13	1,1
Bourgogne	9	0,8
Picardie	9	0,8
Basse-Normandie	8	0,7
Centre	7	0,6
Languedoc-Roussillon	7	0,6
Nord-Pas-de-Calais	4	0,4
Poitou-Charentes	3	0,3
Alsace	3	0,3
Pays de la Loire	3	0,2
Autres régions	1	0,1
<b>Ensemble 48 départements</b>	<b>1 155</b>	<b>100,0</b>

#### Tueries recensées DSV<sup>1</sup>

2004	Nombre	En %
Aquitaine	157	18,8
Midi-Pyrénées	150	17,9
Rhône-Alpes	128	15,4
Pays de la Loire	90	10,7
Picardie	49	5,9
Basse-Normandie	45	5,4
Bretagne	45	5,4
Poitou-Charentes	38	4,6
Alsace	30	3,5
Centre	28	3,3
Bourgogne	21	2,5
Haute-Normandie	18	2,1
Nord-Pas-de-Calais	16	2,0
Languedoc-Roussillon	14	1,7
Auvergne	7	0,8
<b>Ensemble 48 départements</b>	<b>836</b>	<b>100,0</b>

1. DSV : Direction des services vétérinaires.

#### Salles d'abattages agrément national

2004	Nombre	En %
Aquitaine	258	43,3
Midi-Pyrénées	150	25,2
Bretagne	36	6,1
Rhône-Alpes	23	3,9
Pays de la Loire	23	3,8
Centre	21	3,5
Poitou-Charentes	18	3,0
Basse-Normandie	14	2,4
Nord-Pas-de-Calais	14	2,3
Picardie	13	2,2
Alsace	11	1,9
Languedoc-Roussillon	7	1,2
Bourgogne	6	0,9
Autres régions	2	0,3
<b>Ensemble 48 départements</b>	<b>596</b>	<b>100,0</b>

(\*) : ensemble des salles d'abattage (agréées CEE et avec agrément national) y compris tueries recensées DSV.

Champ : exploitations de volailles de chair et d'élevage de palmipèdes gras.

Source : Agreste – Enquête aviculture 2004

Le stockage est directement lié à l'abattage dans les élevages avicoles. Les équipements de stockage concernent les exploitations équipées d'une salle d'abattage. Environ 9 exploitations sur 10 équipées pour l'abattage des volailles à la ferme disposent aussi d'une (ou plusieurs) chambre(s) froide(s) pour le stockage. Un peu plus de la moitié ont une chambre froide destinée à la fois au ressuyage et à la conservation, tandis qu'un tiers utilise sa chambre froide seulement pour le ressuyage et environ 10 % disposent d'une chambre froide pour la seule conservation.

Quel que soit le type d'équipement, les régions Aquitaine et Midi-Pyrénées cumulent les effectifs les plus importants d'installations d'abattage, en particulier pour les salles d'abattage agréées CEE et les salles d'abattage avec agrément national dont plus de 92 % et près de 70 % respectivement se situent dans ces deux régions.

Dans les régions Midi-Pyrénées, Aquitaine et Alsace les exploitations sont les plus fortement équipées en structures d'abattage : leur taux d'équipement dépasse 33 %. En Midi-Pyrénées et Aquitaine, les salles d'abattage agréées CEE sont les installations majoritaires, au point d'équiper respectivement 24 % et 18 % des exploitations avicoles de la région. En Alsace, les installations d'abattage se composent majoritairement des tueries recensées DSV, qui se rencontrent dans 21 % des exploitations avicoles régionales. À l'opposé, les régions Bretagne, Pays de la Loire et Auvergne présentent un faible taux d'équipement en structure d'abattage à la ferme, avec moins de 5 % des exploitations de ces régions.

### Volailles de chair : l'abattage est hors du lieu de production

L'abattage à la ferme est peu répandu pour la volaille de chair : neuf exploitations sur dix ne réalisent pas l'abattage dans le lieu de production. Ce sont plutôt des grands ateliers avicoles dont la surface moyenne (1 170 hectares) est double de celle des bâtiments avec salle d'abattage ; de plus, les bâtiments des exploitations sans abattage à la ferme sont de type fermé pour la moitié d'entre eux.

Les équipements d'abattage se rencontrent dans environ un élevage de volailles de chair sur dix. Ces équipements sont de nature diverse. Les tueries recensées la Direction des services vétérinaires (D.S.V.) sont un peu plus fréquentes avec 4,5 % des exploitations de volailles de chair soit 45 % des élevages équipés pour l'abattage. Les autres modes d'équipements d'abattage sont en proportion assez comparables (entre 15 et 20 %). Les élevages équipés pour l'abattage ont un atelier avicole beaucoup plus petit et leur taille est relativement homogène quel que soit le type

Tableau III-7

**L'abattage des volailles est essentiellement hors du lieu de production**

Filières chair et gras : équipement d'abattage à la ferme selon le type et la région

En % des exploitations

2004	Pas de salle d'abattage	Salle d'abattage agréée CEE	Salle d'abattage agrément national	Tuerie recensée DSV	Autre salle d'abattage	Total
Midi-Pyrénées	57,4	24,3	7,6	7,6	3,1	100,0
Aquitaine	64,5	18,8	8,2	5,0	3,5	100,0
Alsace	66,5	2,1	7,8	21,1	2,5	100,0
Picardie	77,0	2,8	3,9	14,9	1,4	100,0
Haute-Normandie	78,4	0,7	1,4	12,7	6,8	100,0
Languedoc-Roussillon	82,1	4,5	4,5	8,9	0,0	100,0
Rhône-Alpes	82,4	1,2	2,1	11,7	2,6	100,0
Basse-Normandie	84,8	1,5	2,8	8,7	2,2	100,0
Poitou-Charentes	88,6	0,6	3,1	6,6	1,1	100,0
Centre	88,9	1,2	3,2	4,4	2,3	100,0
Bourgogne	91,3	1,8	1,1	4,1	1,7	100,0
Nord-Pas-de-Calais	92,3	0,7	2,3	2,7	2,0	100,0
Bretagne	96,1	0,6	1,1	1,4	0,8	100,0
Pays de la Loire	96,8	0,1	0,6	2,2	0,3	100,0
Auvergne	97,3	0,0	0,0	1,2	1,5	100,0
<b>Ensemble 48 départements</b>	<b>83,5</b>	<b>6,6</b>	<b>4,8</b>	<b>3,3</b>	<b>1,8</b>	<b>100,0</b>

Champ : exploitations de volailles de chair et d'élevage de palmipèdes gras.

Source : Agreste - Enquête aviculture 2004

Tableau III-8

**L'abattage à la ferme des poulets est pratiqué dans de petites unités...**

Filière chair : type d'équipements d'abattage à la ferme

2004	Exploitations		Superficies des bâtiments		
	Toutes en %	Avec une salle d'abattage en %	Toutes exploitations en %	Des exploitations avec une salle d'abattage en %	Superficie moyenne en m <sup>2</sup>
• Pas de salle d'abattage	89,9	–	95,6	–	1 167
- Salle d'abattage agréée CEE	1,9	18,4	0,7	15,6	407
- Salle d'abattage agrément national	2,1	20,8	1,1	25,9	599
- Tuerie recensée DSV	4,5	44,8	1,9	42,9	462
- Autre salle d'abattage	1,6	16,0	0,7	15,6	470
<b>Ensemble 48 départements</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>1 098</b>

Champ : exploitations de volailles de chair.

Source : Agreste - Enquête aviculture 2004

Tableau III-9

**... et dans des élevages de qualité**

Filière chair : équipement d'abattage à la ferme et mode d'élevage

En %

2004	En % des exploitations avec ...				En % des superficies d'exploitations avec ...			
	Bâtiments fermés	Bâtiments et parcours	Parcours et un abri ou pas	Total	Bâtiments fermés	Bâtiments et parcours	Parcours et un abri ou pas	Total
• Pas de salle d'abattage	49,7	33,6	16,7	100,0	78,8	19,2	2,0	100,0
- Salle d'abattage agréée CEE	29,5	46,5	24,0	100,0	42,1	48,6	9,3	100,0
- Salle d'abattage agrément national	23,8	37,6	38,6	100,0	36,5	44,0	19,5	100,0
- Tuerie recensée DSV	24,1	49,8	26,1	100,0	31,3	57,9	10,8	100,0
- Autre salle d'abattage	18,0	43,9	38,1	100,0	29,9	53,9	16,2	100,0

Champ : exploitations de volailles de chair.

Source : Agreste - Enquête aviculture 2004

d'autorisation pour l'équipement (entre 400 et 600 m<sup>2</sup>). Aussi, la superficie totale détenue par ces élevages est très faible (moins de 5 % des superficies consacrées à la production de volailles de chair). La part des bâtiments fermés est sensiblement plus faible dans les exploitations munies d'équipements d'abattage (entre 18 et 30 % seulement).

Les exploitations des régions Midi-Pyrénées et Alsace apparaissent comme les plus équipées en salles d'abattage avec respectivement 31 et 27 % du total régional des exploitations de production de volailles de chair. À l'inverse, les exploitations des régions Bretagne, Pays de la Loire et Auvergne sont rarement équipées (moins de 5 % des élevages).

En % des exploitations

Tableau III-10  
**L'Alsace et la Picardie concurrencent le Sud-Ouest pour l'abattage à la ferme des poulets**

Filière chair :  
équipement d'abattage  
à la ferme selon le type  
et la région

2004	Sans salle d'abattage	Exploitations avec				Toutes exploitations de volailles de chair
		Salle d'abattage agréée CEE	Salle d'abattage agrément national	Tuerie recensée DSV	Autre salle d'abattage	
Alsace	69,0	0,7	7,4	20,4	2,5	100,0
Midi-Pyrénées	72,9	10,1	4,6	7,6	4,8	100,0
Picardie	79,4	2,3	3,4	13,5	1,4	100,0
Aquitaine	79,9	6,2	5,4	5,2	3,3	100,0
Haute-Normandie	81,6	0,0	0,8	11,2	6,4	100,0
Rhône-Alpes	82,8	0,9	2,1	11,6	2,6	100,0
Languedoc-Roussillon	84,3	1,8	4,7	9,2	0,0	100,0
Basse-Normandie	86,9	1,4	0,9	8,5	2,3	100,0
Poitou-Charentes	88,6	0,4	3,2	6,7	1,1	100,0
Centre	90,1	1,2	3,0	4,3	1,4	100,0
Bourgogne	91,9	1,1	1,1	4,1	1,8	100,0
Nord-Pas-de-Calais	92,6	0,5	2,3	2,6	2,0	100,0
Bretagne	96,2	0,6	1,2	1,4	0,6	100,0
Pays de la Loire	96,8	0,1	0,6	2,2	0,3	100,0
Auvergne	97,4	0,0	0,0	1,0	1,6	100,0
<b>Ensemble 48 départements</b>	<b>89,9</b>	<b>1,9</b>	<b>2,1</b>	<b>4,5</b>	<b>1,6</b>	<b>100,0</b>

Champ : exploitations de volailles de chair.  
Source : Agreste – Enquête aviculture 2004

Tableau III-11  
**Les tueries servent surtout à l'abattage des poulets à la ferme**

Filière chair : répartition régionale des tueries recensées DSV

2004	Exploitations avec tuerie DSV		Superficies des bâtiments		
			Totales		Moyenne en m <sup>2</sup>
	Nombre	%	en m <sup>2</sup>	en %	
Rhône-Alpes	126	19	69 413	22,6	549
Pays de la Loire	83	12,5	43 665	14,2	527
Midi-Pyrénées	77	11,5	25 759	8,4	336
Aquitaine	89	13,3	23 343	7,6	263
Centre	27	4	21 390	7,0	798
Basse-Normandie	42	6,3	21 163	6,9	503
Bourgogne	21	3,2	18 309	6,0	860
Bretagne	45	6,7	17 262	5,6	384
Picardie	42	6,4	16 814	5,5	396
Alsace	28	4,2	15 397	5,0	557
Poitou-Charentes	36	5,4	15 384	5,0	427
Languedoc-Roussillon	14	2,1	7 221	2,2	511
Nord-Pas-de-Calais	15	2,3	6 083	2,0	396
Haute-Normandie	15	2,2	5 743	1,9	392
Auvergne	6	0,9	458	0,1	80
<b>Ensemble 48 départements</b>	<b>666</b>	<b>100,0</b>	<b>307 404</b>	<b>100,0</b>	<b>462</b>

Champ : exploitations de volailles de chair.  
Source : Agreste - Enquête aviculture 2004

Tableau III-12  
**Sud-Ouest et Bretagne utilisent aussi les salles d'abattage avec agrément national pour les poulets**

Filière chair : répartition régionale des salles d'abattage avec agrément national

2004	Exploitations avec salle d'abattage à agrément national		Superficies des bâtiments		
			Totales		Moyenne en m <sup>2</sup>
	Nombre	%	en m <sup>2</sup>	en %	
Bretagne	36	11,7	41 404	22,3	1 142
Aquitaine	93	30	34 519	18,6	371
Pays de la Loire	23	7,3	18 300	9,9	808
Centre	19	6,0	17 657	9,5	949
Poitou-Charentes	17	5,5	14 118	7,6	833
Midi-Pyrénées	46	14,8	13 748	7,4	299
Rhône-Alpes	23	7,5	12 326	6,6	529
Alsace	10	3,2	9 720	5,2	970
Picardie	11	3,4	9 274	5,0	877
Autres régions	6	1,9	7 053	3,8	1 237
Nord-Pas-de-Calais	14	4,5	5 040	2,7	363
Languedoc-Roussillon	7	2,3	1 428	0,8	197
Bourgogne	6	1,9	920	0,6	164
<b>Ensemble 48 départements</b>	<b>311</b>	<b>100,0</b>	<b>185 507</b>	<b>100,0</b>	<b>599</b>

Champ : exploitations de volailles de chair.  
Source : Agreste - Enquête aviculture 2004

Les tueries recensées DSV concernent environ 670 exploitations (dans les 48 départements enquêtés) qui cumulent un peu plus de 300 000 m<sup>2</sup> de bâtiments de production de volailles de chair. Une tuerie sur cinq se trouve dans la région Rhône-Alpes, suivie d'assez loin par les régions Aquitaine et Pays de la Loire.

Les salles d'abattage avec agrément national sont estimées à 310 unités (dans les 48 départements enquêtés) ; les ateliers comptant plus de 185 000 m<sup>2</sup> de bâtiments avicoles. La région Aquitaine héberge 30 % des

exploitations équipées de salles d'abattage avec agrément national, largement devant les régions Midi-Pyrénées (15 %) et Bretagne (11 %). Les tailles moyennes sont très variées selon les régions, avec notamment une superficie moyenne très élevée (plus de 1 000 m<sup>2</sup>) en Bretagne et Basse-Normandie par rapport aux autres régions : plus de 1 000 m<sup>2</sup> de bâtiments.

Les salles d'abattage agréées CEE, type d'installation le plus répandu pour l'ensemble des volailles, n'est que le troisième type d'installation utilisé pour l'abattage de volailles de chair, avec une estimation à 274 unités (dans les 48 départements de l'enquête). Comme pour les salles d'abattage avec agrément national, les superficies moyennes de bâtiments varient beaucoup d'une région à l'autre. Les régions Aquitaine et Midi-Pyrénées disposent, à elles deux, d'un peu plus de 200 exploitations ainsi équipées soit 75 % des exploitations avec salle d'abattage CEE. Dans ces élevages d'Aquitaine et Midi-Pyrénées, les bâtiments ont des superficies moyennes nettement inférieures aux moyennes des autres régions : 300 m<sup>2</sup> pour les premiers et de 470 à 1 400 m<sup>2</sup> dans les autres régions.

Tableau III-13

### L'abattage à la ferme dans le Sud-Ouest privilégie les salles « CEE »

Filière chair : répartition régionale des salles d'abattage agréées CEE

2004	Exploitations avec salle agréée CEE		Superficies des bâtiments		
	Nombre	%	Totales		Moyenne en m <sup>2</sup>
			en m <sup>2</sup>	en %	
Midi-Pyrénées	102	37,3	31 728	28,4	311
Aquitaine	105	38,5	27 776	24,9	263
Bretagne	18	6,4	11 745	10,5	668
Basse-Normandie	7	2,5	9 523	8,5	1 415
Picardie	7	2,6	5 124	4,6	707
Centre	7	2,7	5 013	4,5	683
Rhône-Alpes	10	3,7	4 818	4,3	470
Nord-Pas-de-Calais	3	1,2	4 269	3,8	1 330
Pays de la Loire	3	1	3 350	3	1 250
Bourgogne	6	2	2 665	2,4	475
Languedoc-Roussillon	3	0,9	1 332	1,2	516
<b>Ensemble 48 départements</b>	<b>274</b>	<b>100,0</b>	<b>111 633</b>	<b>100,0</b>	<b>407</b>

Champ : exploitations de volailles de chair.

Source : Agreste - Enquête aviculture 2004

### Palmipèdes gras : élevage, gavage et valorisation à la ferme dans le Sud-Ouest

Les équipements d'abattage sont utilisés dans une exploitation de gavage sur deux. Les exploitations équipées de matériel d'abattage disposent en moyenne de capacités de production (en nombre de places d'animaux) plus réduites que dans les exploitations non équipées : comptées en nombre de places, les capacités des premières sont entre 2 et 3 fois inférieures aux capacités des secondes. Ces résultats reflètent la structure de la filière « gavage » où une filière courte bien développée et traditionnelle cohabite avec une filière longue associée à des transformateurs d'aval. La filière « gavage » dispose plutôt de salles d'abattage agréées CEE qui constituent 60 % des équipements (63 % des

Tableau III-14

### La moitié des salles sont agréées « CEE » pour l'abattage des oies et des canards gras

Filière palmipèdes gras : équipements d'abattage dans les exploitations et capacité selon le type

2004	Exploitations en %	Exploitations équipées en %	Nombre de places en %	Surfaces des exploitations équipées en %	Surfaces moyennes en m <sup>2</sup>
• Pas de salle d'abattage	50,0	–	70,5	–	923
- Salle d'abattage agréée CEE	29,8	59,5	18,7	63,4	412
- Salle d'abattage agrément national	10,2	20,5	5,2	17,5	330
- Tuerie recensée DSV	7,0	14,0	3,9	13,2	362
- Autre salle d'abattage	3,0	6,0	1,7	5,9	381
<b>Ensemble 48 départements</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>654</b>

Champ : exploitations de palmipèdes gras.

Source : Agreste - Enquête aviculture 2004

capacités). Elle se différencie nettement de la filière « chair » où les salles d'abattage CEE sont très minoritaires et dans laquelle les tueries recensées DSV sont beaucoup plus nombreuses.

Le Sud-Ouest se distingue très nettement des autres régions sur le plan des équipements d'abattage, avec un taux d'équipement en salles d'abattage de 53 % en Aquitaine et de 60 % en Midi-Pyrénées). Dans les autres

Tableau III-15

**L'abattage à la ferme des oies et des canards gras : une tradition du Sud-Ouest**

Filière palmipèdes gras : équipements d'abattage dans les exploitations selon le type et la région

2004	Sans équipement		Salle d'abattage agréée CEE		Salle d'abattage agrément national		Tuerie recensée DSV		Autre salle d'abattage		Ensemble des exploitations	
	Nombre d'exploit.	%	Nombre d'exploit.	%	Nombre d'exploit.	%	Nombre d'exploit.	%	Nombre d'exploit.	%	Nombre d'exploit.	%
Midi-Pyrénées	432	40,5	420	39,3	113	10,6	91	8,5	12	1,1	1 068	100,0
Aquitaine	800	47,3	527	31,2	199	11,8	87	5,2	77	4,5	1 690	100,0
Bretagne	71	86,3	3	3,7	0	0,0	4	5,0	4	5,0	82	100,0
Pays de la Loire	248	97,3	0	0,0	0	0,0	7	2,7	0	0,0	255	100,0
<b>Ensemble 48 départements</b>	<b>1 644</b>	<b>50,0</b>	<b>979</b>	<b>29,8</b>	<b>337</b>	<b>10,2</b>	<b>231</b>	<b>7,0</b>	<b>99</b>	<b>3,0</b>	<b>3 290</b>	<b>100,0</b>

Le Poitou-Charentes, la cinquième région, n'est pas mentionnée et compterait 48 exploitations et environ 5 exploitations avec salles d'abattage.

Champ : exploitations de palmipèdes gras.

Source : Agreste – Enquête aviculture 2004

Tableau III-16

**Dans le Sud-Ouest : trois fois plus de salles « CEE » que de salles « agrément national » et quatre fois plus de capacités**

A - Filière palmipèdes gras : équipements d'abattage agréées CEE selon la région

2004	Nombre d'exploitations	Exploitations équipées en %	Nombre de places	Surfaces des exploitations équipées en %	Surfaces moyennes en m <sup>2</sup>
Aquitaine	527	53,9	206 853	51,3	392
Midi-Pyrénées	420	42,9	173 636	43,1	413
Rhône-Alpes	6,0	0,7	4 940	1,2	765
Languedoc-Roussillon	6,0	0,6	2 344	0,6	416
Centre	5,0	0,5	1 503	0,4	330
Bourgogne	4,0	0,4	1 688	0,4	460
Bretagne	3,0	0,2	2 035	0,5	665
Autres régions	8,0	0,8	10 158	2,5	1 236
<b>Ensemble 48 départements</b>	<b>979</b>	<b>100,0</b>	<b>403 157</b>	<b>100,0</b>	<b>412</b>

B - Filière palmipèdes gras : équipements d'abattage avec agrément national selon la région

2004	Nombre d'exploitations	Exploitations équipées en %	Nombre de places	Surfaces des exploitations équipées en %	Surfaces moyennes en m <sup>2</sup>
Aquitaine	199	59,1	72 188	65,0	363
Midi-Pyrénées	113	33,6	30 380	27,4	269
Basse-Normandie	10	2,9	4 519	4,1	460
Picardie	8	2,3	1 521	1,3	193
Autres régions	7	2,1	2 450	2,2	350
<b>Ensemble 48 départements</b>	<b>337</b>	<b>100,0</b>	<b>111 058</b>	<b>100,0</b>	<b>330</b>

Champ : exploitations de palmipèdes gras.

Source : Agreste – Enquête aviculture 2004

régions où le gavage est un peu pratiqué (essentiellement Pays de la Loire, et un peu Bretagne ou Poitou-Charentes), le taux d'équipement tombe à 14 % au mieux (Bretagne) et même à 3 % (Pays de la Loire). Le Sud-Ouest se distingue également par le type d'équipement, avec une fréquence élevée de salles d'abattage agréées CEE.

Plus de la moitié des 979 salles d'abattage agréées CEE se situe en Aquitaine. Avec les 43 % de salles en région Midi-Pyrénées, c'est 97 % des exploitations équipées de ce type de matériel qui se trouve dans le Sud-Ouest de la France. Les effectifs dans les autres régions sont comparativement dérisoires. Comme pour les salles d'abattage agréées CEE, les 337 salles d'abattage avec agrément national recensées sur les 48 départements de l'enquête se situent très majoritairement dans le Sud-Ouest (83 % des exploitations et 92 % des capacités).

## La découpe à la ferme reste très spécialisée au Sud-Ouest

Parmi les exploitations disposant d'une salle d'abattage, environ une exploitation sur cinq possède une salle de découpe réfrigérée, ce qui représente 3,4 % de

Tableau III-17

### Peu de découpe de volailles à la ferme

Filières chair et gras : équipements en salle de découpe

2004	Exploitations chair et gras en %	Exploitations équipées d'une salle de découpe réfrigérée en %
Pas de salle d'abattage	83,5	–
- Présence d'une salle de découpe	3,4	20,9
- Absence de salle de découpe	13,1	79,1
<b>Ensemble 48 départements</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>

Champ : exploitations de volailles de chair et d'élevage de palmipèdes gras.

Source : Agreste – Enquête aviculture 2004

l'ensemble des exploitations de production de volailles de chair et de foie gras. Les exploitations « chair et gras » possédant une salle de découpe sont estimées à un peu plus de 600. Ces 600 salles de découpe accompagnent quelques unes des 1 600 salles d'abattage. Leur répartition est très concentrée dans le Sud-Ouest puisque 69 % se situent dans les régions Aquitaine et Midi-Pyrénées. Dans ces régions, les exploitations avec salle de découpe représentent autour de 8 % des exploitations « chair et gras » régionales, un des taux les plus élevés dans les régions de production de volailles.

Tableau III-18

### Une salle de découpe dans une exploitation sur cinq ayant une salle d'abattage réfrigérée

Filières chair et gras : nombre et part des exploitations équipées d'une salle de découpe selon la région

2004	Exploitations avec salle de découpe réfrigérée		Répartition régionale des exploitations avec salle de découpe
	Nombre	%	
Aquitaine	257	8,2	42,6
Midi-Pyrénées	160	8,1	26,5
Rhône-Alpes	27	2,5	4,5
Poitou-Charentes	22	3,9	3,7
Bretagne	22	0,7	3,6
Picardie	17	5,2	2,8
Centre	17	2,7	2,8
Languedoc-Roussillon	16	10,1	2,7
Pays de la Loire	16	0,4	2,6
Basse-Normandie	16	3,0	2,6
Alsace	12	8,6	2,0
Bourgogne	9	1,8	1,5
Nord-Pas de Calais	6	1,0	0,9
Haute-Normandie	4	2,9	0,7
Auvergne	3	0,6	0,5
<b>Ensemble 48 départements</b>	<b>604</b>	<b>3,4</b>	<b>100,0</b>

Note de lecture : 8,2 % des exploitations de volailles de chair et de gavage en Aquitaine sont équipées d'une salle de découpe réfrigérée ; 42,6 % des exploitations de volailles de chair et de gavage qui ont une salle de découpe réfrigérée sont localisées en Aquitaine.

Source : Agreste - Enquêtes aviculture 1994 et 2004

## Définitions

### Salle de découpe réfrigérée

Un local climatisé ou réfrigéré servant exclusivement pour les opérations de découpe, de désossage et de conditionnement.

### Chambre froide réservée à la conservation

Une chambre froide qui est exclusivement réservée au stockage final, entre autre des carcasses de volailles. Le refroidissement des carcasses de volailles ayant été fait ailleurs dans une chambre froide de refroidissement ou de ressuyage.

### Ressuyage

La carcasse doit atteindre la température inférieure à 4°C à cœur pendant 2 à 4 heures, ou placée dans de l'eau glacée durant 30 minutes. Cette dernière méthode est utilisée pour l'export et augmente la masse mais diminue la qualité du produit.

## La transformation dans le Sud-Ouest pour la vente directe

Les élevages de canards gras, surtout les petits (moins de 5 000 têtes) peuvent valoriser leur activité d'élevage par celles de transformation à la ferme et de vente directe sur place ou dans les marchés. C'est l'activité traditionnellement maintenue dans le Sud-Ouest rendue possible par la forte concentration des salles d'abattage, des équipements de découpe et refroidissement à la ferme. Les exploitations réalisent les opérations de transformation sur tout ou partie de leur production. Dans les 48 départements, sur les 3 655 exploitations

élevant les canards gras, 77 % livrent des canards entiers et 54 % extraient les foies et vendent directement avec transformation ou non. La livraison des canards entiers est plutôt réalisée par les grandes exploitations et la vente directe se partage entre grandes et petites fermes. Les deux « filières » sont complètement distinctes en Aquitaine : d'un côté, les grandes exploitations remettent la totalité de leur production à un abattoir, une coopérative et la conservation sera assurée hors de la ferme et de l'autre, seules les petites exploitations extraient les foies et vendent directement, plus avec transformation que sans, les foies et la viande (et abats).

Tableau III-19  
**Les petits élevages de canards gras valorisent leur production par la transformation et la vente directe**  
 Nombre d'exploitations et production de canards gras selon la destination des animaux

	Nombre d'exploitations			Canards gras produits en %		
	Moins de 5 000 têtes	5 000 têtes ou plus	Ensemble	Moins de 5 000 têtes	5 000 têtes ou plus	Ensemble
<b>Canard entier</b>	<b>1 526</b>	<b>1 289</b>	<b>2 815</b>	<b>6</b>	<b>94</b>	<b>100</b>
- coopérative, abattoir, conserveur	445	1 261	1 706	3	94	97
- vente directe avant transformation	1 174	n.s.	1 252	2	n.s.	3
<b>Carcasse</b>	<b>1 801</b>	<b>182</b>	<b>1 983</b>	<b>57</b>	<b>43</b>	<b>100</b>
- coopérative, abattoir, conserveur	n.s.	n.s.	132	n.s.	n.s.	n.s.
- vente directe avant transformation	1 199	n.s.	1 278	23	n.s.	30
- vente directe après transformation	981	102	1 083	29	21	50
<b>Foies</b>	<b>1 801</b>	<b>182</b>	<b>1 983</b>	<b>57</b>	<b>43</b>	<b>100</b>
- coopérative, abattoir, conserveur	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.	n.s.
- vente directe avant transformation	1 164	n.s.	1 249	23	n.s.	32
- vente directe après transformation	1 006	108	1 114	30	19	50

Champ : exploitations produisant des canards gras.

Source : Agreste - Enquête aviculture 2004